

77 000 Essen zur rechten Zeit am richtigen Ort

Fünf-Millionen-Auftrag für Bomiger Unitechnik am Frankfurter Flughafen

von ANDREAS ARNOLD

BOMIG/FRANKFURT. Der Start des größten Passagierflugzeuges Airbus A 380 wirft auch im Oberbergischen seine Schatten voraus. Weil die Vorfeldflächen am Frankfurter Flughafen erweitert werden, musste die Flugküche am Airport weichen und erneuert



MADE

IN OBERBERG

werden. Das neue Gebäude hat die Größe von sechs Fußballfeldern. Die Bomiger Firma Unitechnik trägt die Generalverantwortung für den künftigen Transport und die Lagerung des Geschirrs und anderer automatischer Förderaufgaben. Das Gesamtvolumen des Auftrags beläuft sich auf 5 Millionen Euro. „Damit gehört der Auftrag, den wir von der LSG Skychefs bekommen haben, zu den fünf größten unse-

rer Firmengeschichte“, sagt Vorstand Wolfgang Cieplik. Der Jahresumsatz von Unitechnik beträgt 22 Millionen Euro.

Unitechnik liefert in Frankfurt die gesamte Leit- und Steuertechnik für den Transport der Ladungsträger, die es im Betrieb zu bestücken gilt. Dabei handelt es sich um schlanke Rollcontainer, wie sie durch den Gang eines Flugzeuges geschoben werden. Der Transport dieser Carts durch die Anlage erfolgt mit Elektrohängebahnen. Deren komplette Steuerung kommt aus dem Hause Unitechnik. In der Praxis müssen die Container vollautomatisch entladen, gewaschen, erneut beladen und exakt zum richtigen Zeitpunkt bereitgestellt werden. „Das ist im Grunde wie bei einer großen Eisenbahn mit ganz vielen Weichen“, erläutert Wolfgang Cieplik.

Unitechnik übernimmt zusätzlich die Gesamtverantwortung für logistische Systeme, die unter anderem verschiedene Lager- und Trans-



Der Transport der Container erfolgt mit Elektrohängebahnen. Deren komplette Steuerung kommt aus dem Hause Unitechnik. In der Praxis müssen die Container vollautomatisch entladen, gewaschen, erneut beladen und exakt zum richtigen Zeitpunkt bereitgestellt werden.

portaufgaben, zum Beispiel eine Behälterfördertechnik samt automatischem Behälterlager für das Geschirr, eine Transportanlage für Schubladen im Bereich „Schockfrieren“ und eine Palettenfördertechnik im Anlieferbereich beinhalten.

Die Arbeiten für das neue Gebäude haben im Juni begonnen. Wenn Mitte 2008 die Anlage fertig gestellt ist, wer-

den bis zu 77 000 Essen pro Tag die Küche verlassen. Bei Unitechnik beschäftigt man sich seit Oktober 2005 mit dem Projekt am Frankfurter Flughafen. Ehe es zum Vertragsabschluss kam, wurden zahlreiche Verkaufsgespräche geführt. Doch nicht nur das Auftragsvolumen ist für Unitechnik gigantisch. Auch die sonstigen Zahlen sind rekordverdächtig. So werden im Be-

reich der Montage 50 Kilometer Kabel verlegt. Dafür allein sind 6000 Stunden angesetzt. 2800 Stunden dauert es, bis die 40 Schaltschränke, 140 Pulte, Steuerstellen und Klemmkästen installiert sind. Für Fertigung und Montage hat Unitechnik 8800 Stunden kalkuliert. „Würde das ein einzelner Mitarbeiter erledigen, wäre er fünf Jahre damit beschäftigt“, erklärt der Vorstand. Im Be-

reich des Engineering fallen weitere 15 700 Stunden an.

Dass sein Unternehmen so einen großen Auftrag bekommen hat, führt Vorstand Cieplik auch darauf zurück, dass Unitechnik bereits über mehrere Referenzprojekte verfügt. „Wir bauen in Frankfurt unsere dritte Flugküche. Da wird es immer leichter, einen Auftrag zu bekommen. Man kennt uns.“